

旬の厳選食材を使った シェフおまかせコース

¥16,500 (税込)

フォアグラのガナッシュとベリーのマルメッラータのピッツィカーレ
～はじまりの一皿～

Stuzzichino - Foie gras ganache and Berry jam Appetizer

パン

Bread

イタリア産 キャビアとブッラータチーズ バターナッツ南瓜のクレマとトリュフの香り

Antipasto - Caviar, Burrata Cheese, with Butternut Squash cream

和牛タンと黒あわび茸のアッロースト ナッツの温製ラヴィゴット

Antipasto - Roasted Tongue and Black Abalone with Ravigote sauce

季節のスープ

Soup

イタリア産 栗のラヴィオリ ポルチーニ茸のバター風味

Pasta

Chestnut ravioli with Porcini

のどぐろのヴァポーレ サルサ グアゼット

Main 1

Steamed Rosy Seabass with Italian sauce

宮崎牛A5フィレ肉のグリッリア キアンティワインのソース

Main 2

Grilled "Wagyu" Beef Fillet with Chianti Wine sauce

デザート前の一皿

Granite

デザートワゴンサービス

Dessert

コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.